

LA CURVA

# Nos Boissons

## COCKTAILS

**Bellini** 7,50€

Prosecco, purée de pêche. <sup>6</sup>

**Spritz Classico** 8,00€

Spritz, Prosecco, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Spritz Bitter** 8,00€

Bitter, Prosecco, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Spritz La Curva** 8,00€

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de basilic. <sup>6</sup>

**Mojito** 8,00€

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Moscow Mule** 8,00€

Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert. <sup>6</sup>

**Americano** 8,00€

Bitter, Vermouth rouge, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Negroni** 8,50€

Bitter, Vermouth rouge, Gin. <sup>6</sup>

**Negroni Sbagliato** 8,50€

Bitter, Vermouth rouge, Prosecco. <sup>6</sup>

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**Virgin Bellini** 7,50€

Prosecco sans alcool, purée de pêche. <sup>6</sup>

**Virgin Spritz** 8,00€

Crodino, Prosecco sans alcool, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Virgin Mojito** 7,00€

Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. <sup>6</sup>

**Virgin Mule** 7,00€

Ginger Beer, jus de citron vert. <sup>6</sup>

## BIÈRES

**La Curva** 25 cL 50 cL 4,00€ 7,00€

Pils blonde et légère, 5,0 %. <sup>1,6</sup>

**Moulin d'Ascq Blonde** 5,50€ 8,00€

Fine mousse onctueuse, couleur dorée, amertume discrète, rafraîchissante, 6,2 %. <sup>1,6</sup>

**St. Bernardus Tripel** 6,00€ 8,50€

Blonde, haute fermentation, 8,0 %. <sup>1,6</sup>

**Anosteké IPA** 6,00€ 8,50€

IPA blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée, 6 %. <sup>1,6</sup>

**Kasteel** 25 cL 50 cL 6,00€ 8,50€

Rouge rubis, veloutée, subtile et facile à boire, 8 %. <sup>1,6</sup>

**LeFort Tripel** 6,00€ 8,50€

Bière de haute fermentation au goût intense et complexe, 8,8 %. <sup>1,6</sup>

**Jupiler 0,0%** 6,00€

Blonde sans alcool (bouteille 25 cL). <sup>1,6</sup>

## SOFTS

**Eau plate 0,5L / 1L** 3,00€ / 5,00€

**San Pellegrino 0,5L / 1L** 3,50€ / 5,50€

**Jus de fruits bio** 4,00€

Ananas / Orange / Poire / Pomme / Tomate

**Softs classiques** 4,00€

Coca Cola / Coca Zero / Coca Cherry / Orangina / Fuze Tea

**Limonade BIO** 4,50€

Citron / Orange sanguine / Mandarine

**Sirop** 2,50€

Basilic / Cassis / Citron / Fraise / Grenadine / Menthe / Pêche / Violette

# Notre Cave Italienne

## VINS ROUGES

### Montepulciano d'Abruzzo DOP

Ample et bien structuré. Abruzzo, Cantina Tolla, 13,5 %.<sup>6</sup>

15 cL 75 cL

5,50€ 22,50€

### Chianti DOCG

Agréable et fruité. Toscana, Poderi Melini, 15,0 %.<sup>6</sup>

6,00€ 26,00€

### Salento IGT

Fruité et minéral. Puglia, Castello Monaci, 14,0 %.<sup>6</sup>

6,50€ 27,50€

### Nero d'Avola DOC

Équilibré et agréable. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %.<sup>6</sup>

7,00€ 28,00€

### Toscana Rosso IGT

Complexe et aromatique. Toscana, Bonorli, 14,5 %.<sup>6</sup>

7,00€ 28,50€

## VINS ROSÉS

### Pinot Grigio Blush

Sec et fruité. Veneto, Vita Mediterranea, 12,5 %.<sup>6</sup>

15 cL 75 cL

5,50€ 23,00€

### Pinot Nero Toscana IGT

Rose corail, frais et parfumé. Toscana, Poderi Melini, 12,0 %.<sup>6</sup>

6,00€ 26,00€

### Chiaretto di Bardolino DOC

Gris agréable et fruité. Veneto, Santi, 12,0 %.<sup>6</sup>

7,00€ 28,00€

## VINS BLANCS

### Trebbiano d'Abruzzo DOP

Frais et savoureux. Abruzzo, Cantina Tolla, 12,5 %.<sup>6</sup>

15 cL 75 cL

5,50€ 22,50€

### Chardonnay Terre Siciliane IGT

Équilibré et persistant. Sicilia, Vita Mediterranea, 13,5 %.<sup>6</sup>

6,00€ 24,00€

### Grillo Sicilia DOC

Jaune doré, arômes méditerranéens, acidité élégante. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %.<sup>6</sup>

6,00€ 25,00€

### Pinot Grigio Terre Siciliane IGT

Frais et équilibré. Sicilia, Auramadre, 12,5 %.<sup>6</sup>

6,00€ 25,00€

### Gavi DOC

Minéral et parfumé. Piemonte, Ca' Bianca, 12 %.<sup>6</sup>

7,00€ 29,50€

## VINS PÉTILLANTS

### Lambrusco DOC

Rouge doux. Emilia-Romagna, Cavicchioli, 8,0 %.<sup>6</sup>

15 cL 75 cL

5,50€ 24,00€

### Prosecco DOC Extra Dry

Blanc sec. Veneto, Vita Mediterranea, 12,0 %.<sup>6</sup>

5,50€ 25,00€






### Moscato d'Asti DOCG

Blanc moelleux. Piemonte, Ca' Bianca, 5,0 %.<sup>6</sup>

7,00€ 28,00€

# Pour Bien Commencer

## ENTRÉES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Burrata</b>                 | 6,00€  |
| Burrata (120g), huile d'olive, sel, poivre. <sup>2</sup>  |        |
| <b>Burrata &amp; Mandorle</b>  | 9,00€  |
| Burrata (120g), pesto d'amandes, huile d'olive, sel, poivre, amandes grillées, tomates confites. <sup>2,3</sup> |        |
| <b>Salumi e Formaggi</b>  | 14,50€ |
| Assiette mixte de charcuterie et fromages (pour 2 ou 3 personnes). <sup>1,2,6</sup>                             |        |
| <b>Focaccia</b>                | 4,00€  |
| Pain à pizza, huile, origan. <sup>1</sup>   |        |
| <b>Focaccia all'aglio</b>      | 8,00€  |
| Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, huile, ail, parmesan. <sup>1,2</sup>                                    |        |
| <b>Focaccia al Taleggio</b>    | 9,00€  |
| Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, Taleggio, roquette, huile, parmesan. <sup>1,2</sup>                     |        |

# Pour les Petits Gourmets

## FORMULE ENFANTS

10,00€

### Plat au choix entre :

- Pasta enfant Carbonara
- Pasta enfant Tomate et Jambon Blanc
- Pizza enfant Margherita (sauce tomate, mozzarella)
- Pizza enfant Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc)

### Dessert au choix entre:

- Tiramisù enfant
- Une boule de glace



### Allergènes :

La liste des ingrédients n'est pas exhaustive. Des traces d'allergènes peuvent être présentes même lorsqu'ils ne sont pas indiqués. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de salle.

<sup>1</sup> Gluten / <sup>2</sup> Lait et dérivés / <sup>3</sup> Fruits à coque / <sup>4</sup> Œufs. / <sup>5</sup> Crustacés / <sup>6</sup> Sulfites / <sup>7</sup> Poisson.

# Les Spécialités Gourmandes de Notre Cuisine

## PÂTES FRAÎCHES MAISON



|  |        |
|--|--------|
| <b>Guanciale &amp; Pecorino</b>  | 17,00€ |
| Carbonara : guanciale, pecorino romano DOP, jaune d'œuf, poivre. <sup>1, 2, 4</sup>                              |        |
| <b>Basilico &amp; Mandorle</b>  | 16,00€ |
| Pesto de basilic et amandes, parmesan, tomates confites, amandes caramélisées torréfiées. <sup>1, 2, 3, 4</sup>  |        |
| <b>Gorgonzola, Aglio nero, Coppa &amp; Noci</b>  | 19,00€ |
| Crème de Gorgonzola DOP, ail noir, parmesan, coppa, noix. <sup>1, 2, 3, 4, 6</sup>                               |        |
| <b>Pomodori, Pancetta &amp; Burrata</b>  | 18,00€ |
| Sauce tomate San Marzano DOP, ail, parmesan, pancetta, burrata. <sup>1, 2, 4, 6</sup>                            |        |
| <b>Salmone &amp; Limone</b>   | 21,00€ |
| Crème citronnée, saumon mariné aux agrumes, persil et basilic, zestes de citron confit. <sup>1, 2, 4, 7</sup>    |        |

---


*Nous préparons nos pâtes fraîches, chaque jour,  
à partir de farine italienne de blé tendre de très haute qualité, obtenue grâce à un broyage doux.*

---

## RISOTTOS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sedano, Nocciole &amp; Funghi</b>                           | 17,00€ |
| Risotto aux champignons, duo de céleri-rave et branche, mascarpone, beurre, parmesan, huile de noisette, noisettes torréfiées. <sup>2, 3, 6</sup> |        |
| <b>Gamberi &amp; Spianata</b>                                  | 19,00€ |
| Risotto à la tomate San Marzano DOP, gambas, beurre, parmesan, spianata. <sup>2, 5, 6</sup>   |        |

## SALADES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Burrata &amp; Clementine</b>  | 17,00€ |
| Jeunes pousses, burrata, tomates confites, noix, parmesan, clémentines, vinaigre d'agrumes. <sup>1, 2, 3</sup>      |        |

# Les Pizzas Traditionnelles au Four... et à Mesure

## PIZZAS ROUGES

**Marinara**  12,00€

Sauce tomate San Marzano DOP, ail, origan, olives taggiasche, basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1</sup>

**Margherita**  13,00€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, basilic, parmesan, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2</sup>

**Diavola**  16,00€

Sauce tomate San Marzano DOP avec saucisse piquante 'Nduja, mozzarella Fleur de Lait, spianata piquante, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2,6</sup>

**Regina** 16,50€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, jambon blanc, champignons, olives taggiasche, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2,6</sup>

**Calzone** 16,00€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, ricotta, jambon blanc, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2,6</sup>

## PIZZAS BLANCHES

**Quattro Formaggi**  16,00€

Crème de Gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, taleggio DOP, ricotta, grana en copeaux, basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2</sup>

**Parma** 18,00€

Crème de Parmesan, mozzarella Fleur de Lait, jambon cru de Parme, roquette, tomates confites, grana padano, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2,6</sup>

**Tartufo e Funghi**  18,00€

Ricotta à la truffe, mozzarella Fleur de Lait, champignons, roquette, grana padano en copeaux, tomates confites, huile d'olive à la truffe.<sup>1,2,6</sup>

**Carbonara** 17,00€

Mozzarella Fleur de Lait, guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano (fromage de brebis), poivre.<sup>1,2,4,6</sup>

**Tirolese** 18,00€

Crème de Gorgonzola, mozzarella Fleur de Lait, speck (jambon fumé du Tyrol), noix basilic, huile d'olive vierge extra.<sup>1,2,3,6</sup>

---

*Notre pâte à pizza est préparée, levée et façonnée chaque jour dans notre cuisine à partir de farine de qualité.*

---

## SUPPLÉMENTS

**Burrata** <sup>2</sup> 5,00€

# Pour Finir en Douceur

## GLACES ARTISANALES GELATO AND COFFEE

### Affogato al Caffè 5,50€

Une boule de glace Fleur de Lait dans son café espresso italien.<sup>2</sup>

### Affogato al Limoncello 6,00€

Comme un Colonel mais avec la liqueur italienne de citron.<sup>6</sup>

### Coppa Mango 8,00€

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet citron, chantilly, coulis de mangue et citron vert.<sup>2</sup>

### Coppa Pistacchio 8,00€

1 boule pistache, 1 boule fleur de lait, pâte à tartiner pistache, éclats de pistaches, chantilly.<sup>2,3</sup>

### Coppa Gianduja 8,00€

1 boule gianduja, 1 boule vanille, noisettes du Piémont torréfiées, pâte à tartiner nocciola, chantilly.<sup>2,3</sup>

### 1, 2 ou 3 boules 3,50€ / 6,00€ / 7,50€

Parfums disponibles : Fleur de lait<sup>2</sup> / Vanille<sup>2</sup> / Gianduja<sup>2,3</sup> / Pistache<sup>2,3</sup> / Speculoos / Sorbet citron de Sicile / Sorbet mangue.

### Suppléments : 1,50€

Pâte à tartiner nocciola<sup>3</sup> / pâte à tartiner pistache<sup>3</sup> / caramel / coulis de mangue<sup>2</sup>.

## DESSERTS

### Chou al gelato 8,50€

Chou craquelin, glace vanille, chantilly, chocolat chaud.<sup>1,2,3,4</sup>

### Tiramisù 7,00€

Le grand classique italien.<sup>1,2,4</sup>

### Mousse di cioccolato 7,00€

Mousse aérienne au chocolat, caramel pointe de sel, noisettes.<sup>2,3</sup>

### Panna cotta 7,00€

Panna cotta à la vanille, coulis de mangue et citron vert.<sup>6</sup>

### Caffè o tè sfizioso 10,50€

Café espresso, allongé ou thé avec verrines de tiramisù, mousse au chocolat, panna cotta et 1 boule de glace fleur de lait.<sup>1,2,4,6</sup>

## THÉS ET CAFÉS

### Espresso / Deca 2,50€

### Espresso doppio 3,50€

Double espresso.

### Caffè lungo 3,00€

Café allongé.

### Espresso macchiato 3,00€

Café noisette

### Caffè lungo macchiato 3,50€

Café crème.

### Cappuccino 4,00€

### Irish coffee 8,00€

Whisky, sucre de canne, café, chantilly.

### Italian coffee 8,00€

Amaretto, sucre de canne, café, chantilly.

### Tè o Infusione Bio 4,00€

Thé ou infusion Bio.

## DIGESTIFS

### Grappa 5,00€

Eau de vie italienne.<sup>6</sup>

### Limoncello 5,00€

Liqueur de citron.<sup>6</sup>

### Amaretto 5,00€

Liqueur d'amande.<sup>6</sup>

### Fernet Branca / Amaro Montenegro 5,00€

Liqueurs aux herbes.